

SILVERCREST®



GRELHADOR 3 EM 1 SKGE 2000 C3

PT

GRELHADOR 3 EM 1

Manual de instruções

DE AT CH

KONTAKTGRILL 3-IN-1

Bedienungsanleitung

IAN 385923_2107

PT



PT

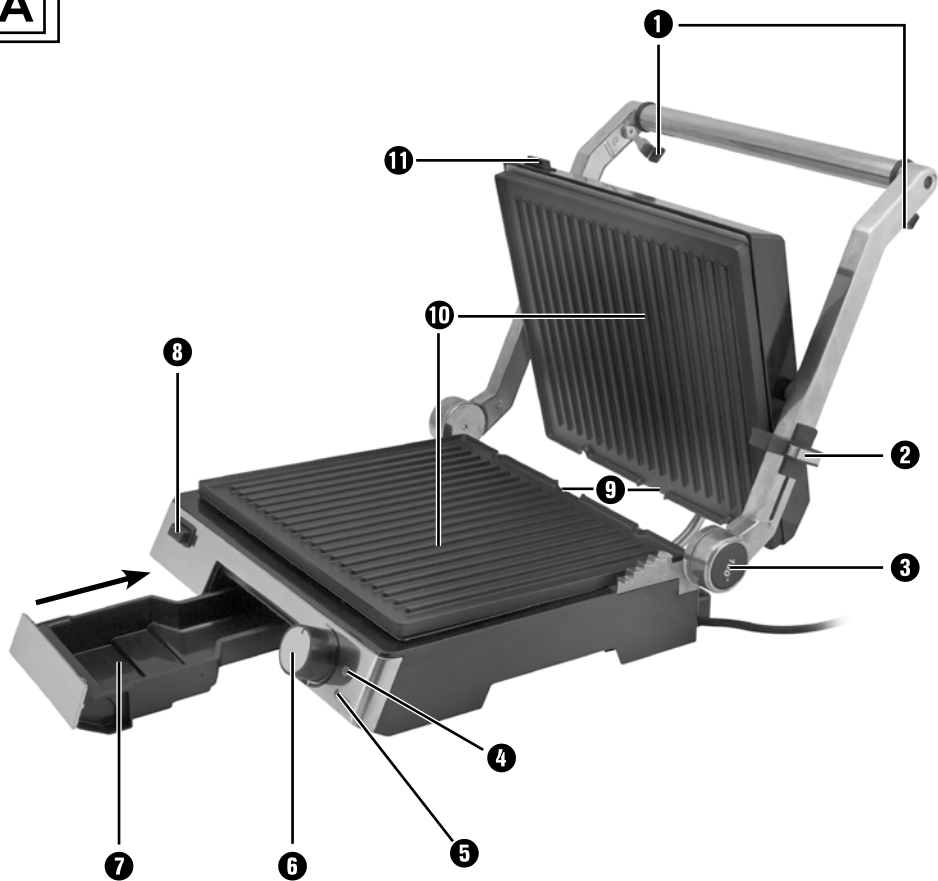
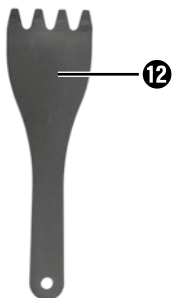
Antes de começar a ler abra na página com as imagens e, de seguida, familiarize-se com todas as funções do aparelho.

DE AT CH

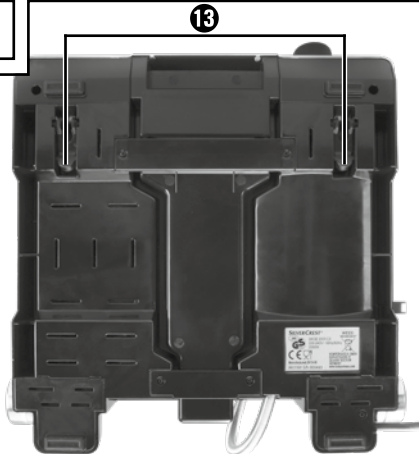
Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

PT	Manual de instruções	Página	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	27

A

**B**

C



Índice

Introdução	2
Informações acerca deste manual de instruções	2
Direitos de autor	2
Utilização correta	2
Indicações de aviso	2
Segurança	3
Instruções básicas de segurança	3
Elementos de comando	7
Retirar da embalagem e ligar	7
Instruções de segurança	7
Conteúdo da embalagem e inspeção de transporte	8
Desembalagem	8
Eliminação da embalagem	8
Operação e funcionamento	9
Antes da primeira utilização	9
Regulador de níveis de aquecimento	10
Utilização	10
Posição "grelhador de contacto"	11
Posição "grelhador de Panini"	12
Posição "grelhador de mesa"	13
Dicas e truques	14
Limpeza e conservação	15
Instruções de segurança	15
Guardar	17
Receitas	17
Posição "grelhador de contacto"	17
Posição "grelhador de Panini"	19
Posição "grelhador de mesa"	22
Eliminação	24
Anexo	24
Dados técnicos	24
Garantia da Kompernass Handels GmbH	25
Assistência Técnica	26
Importador	26

Introdução

Informações acerca deste manual de instruções

Parabéns pela compra do seu novo aparelho.

Optou por um produto de elevada qualidade. O manual de instruções é parte integrante deste produto. Este contém instruções importantes para a segurança, utilização e eliminação. Antes de utilizar o produto, familiarize-se com todas as instruções de operação e segurança. Utilize o produto apenas como descrito e nas áreas de aplicação indicadas. Ao transferir o produto para terceiros, entregue todos os respetivos documentos.

Direitos de autor

Esta documentação está protegida por direitos de autor.

Não é permitido duplicar ou reimprimir, total ou parcialmente, o presente documento, bem como reproduzir imagens, mesmo com alterações, sem a autorização por escrito do fabricante.

Utilização correta

Este aparelho foi concebido exclusivamente para grelhar alimentos em espaços interiores. Qualquer utilização diferente ou fora do âmbito descrito é considerada incorreta. O aparelho não se destina ao uso comercial ou industrial.

Não é assumida qualquer responsabilidade por danos resultantes da utilização incorreta, de reparações indevidas, de alterações não autorizadas ou da utilização de peças sobresselentes não permitidas. O risco é unicamente da responsabilidade do proprietário.

Indicações de aviso

No presente manual de instruções são utilizadas as seguintes indicações de aviso:



Uma indicação de aviso deste nível de perigo identifica uma situação de perigo iminente.

Se a situação de perigo não for evitada, existe perigo de morte ou de ferimentos graves.

- Seguir as instruções desta indicação de aviso para evitar o perigo de morte ou de ferimentos graves de pessoas.

⚠ AVISO

Uma indicação de aviso deste nível de perigo identifica uma possível situação perigosa.

Se a situação perigosa não for evitada, existe o perigo de ferimentos.

- ▶ Seguir as instruções desta indicação de aviso para evitar ferimentos de pessoas.

ATENÇÃO

Uma indicação de aviso deste nível de perigo identifica possíveis danos materiais.

Se a situação não for evitada, existe o perigo de danos materiais.

- ▶ Seguir as instruções desta indicação de aviso para evitar danos materiais.

NOTA

- ▶ Uma nota fornece informações adicionais que facilitam o manuseamento do aparelho.

Segurança

Este capítulo contém instruções de segurança importantes para o manuseamento do aparelho.

Este aparelho encontra-se em conformidade com as normas de segurança em vigor. Uma utilização incorreta pode causar danos pessoais e materiais.

Instruções básicas de segurança

Para um manuseamento seguro do aparelho, respeite as seguintes instruções de segurança:

- Antes da utilização, verifique a existência de eventuais danos exteriores visíveis no aparelho. Não tente colocar em funcionamento um aparelho avariado ou que tenha sofrido uma queda.
- Se o cabo de alimentação deste aparelho for danificado, terá de ser substituído pelo fabricante, pelo respetivo Serviço de Apoio ao Cliente ou por uma pessoa igualmente qualificada, a fim de evitar situações de perigo.

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idades superiores a 8 anos, bem como por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e/ou conhecimento, caso sejam vigiadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e tenham compreendido os perigos daí resultantes.
- As crianças não podem brincar com o aparelho.
- A limpeza e a manutenção por parte do utilizador não podem ser efetuadas por crianças, salvo se tiverem idades superiores a 8 anos e forem vigiadas.
- Crianças com idades inferiores a 8 anos devem ser mantidas afastadas do aparelho e do cabo de ligação.
- Solicite as reparações do aparelho apenas a empresas autorizadas ou ao Serviço de Assistência ao cliente. Reparações indevidas podem acarretar perigos para o utilizador. Além disso, a garantia extingue-se.
- A reparação do aparelho dentro do período de garantia deve ser efetuada apenas por um serviço de assistência técnica autorizado pelo fabricante, caso contrário extingue-se o direito à garantia em caso de danos subsequentes.
- Os componentes avariados devem ser substituídos apenas por peças sobresselentes originais. Apenas a utilização destas peças garante o cumprimento dos requisitos de segurança.
- Evite que o cabo de rede elétrica entre em contacto com peças do aparelho quentes. Nunca utilize o aparelho na proximidade de chamas abertas, uma placa de aquecimento ou de um forno quente.
- Deixe o aparelho arrefecer completamente depois da utilização, antes de o limpar! Perigo de queimaduras!
- Coloque o aparelho o mais próximo possível da tomada. Certifique-se de que a ficha está rapidamente acessível em caso de perigo e que o cabo está disposto de modo a que não seja possível tropeçar no mesmo.
- Certifique-se de que o aparelho é instalado sobre uma base segura.

** PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO!**

- ▶ Ligue o aparelho apenas a uma tomada devidamente instalada e ligada à terra. A tensão de rede tem de estar de acordo com as indicações na placa de características do aparelho.
- ▶ Mandar imediatamente reparar ou substituir cabos de ligação ou aparelhos, que não funcionem em perfeitas condições ou que tenham sido danificados, no Serviço de Assistência.
- ▶ Não exponha o aparelho à chuva e nunca o utilize em ambiente húmido ou molhado.
- ▶ Certifique-se de que o cabo de alimentação nunca se molha nem fica húmido durante o funcionamento.
- ▶ Nunca mergulhe o aparelho em água ou noutros líquidos! Aqui pode existir perigo de morte por choque elétrico, caso se verifique uma infiltração de resíduos líquidos, durante o funcionamento, nas peças condutoras de tensão.
- ▶ Segure sempre o cabo de alimentação pela ficha. Não puxe nunca pelo próprio cabo nem toque no cabo de alimentação com as mãos molhadas, uma vez que isso pode provocar um curto-circuito ou choque elétrico.
- ▶ Não coloque o aparelho nem móveis ou artigos semelhantes sobre o cabo de alimentação e certifique-se de que este não fica entalado.
- ▶ Não pode abrir a estrutura do aparelho, nem pode repará-lo ou modificá-lo. Com a estrutura aberta ou em caso de alterações efetuadas por si, existe perigo de morte por choque elétrico e a garantia perde a validade.
- ▶ Proteja o aparelho contra salpicos e pingos de água. Por isso, não coloque qualquer objeto com líquidos (p. ex. jarras de flores) sobre ou junto do aparelho.

PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO!

- ▶ Retire a ficha da tomada em caso de interrupção, bem como, após a utilização e antes de cada limpeza.

PERIGO DE QUEIMADURAS!



Atenção! Superfície quente!

- ▶ A superfície do aparelho pode aquecer muito durante o funcionamento. Toque no aparelho, então, apenas na pega.

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- ▶ Não utilize um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto em separado para operar o aparelho.
- ▶ Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- ▶ Certifique-se de que o aparelho, o cabo de alimentação ou a ficha não entram em contacto com fontes de calor, como placas de fogão ou chamas abertas.
- ▶ Não utilize carvão ou combustíveis similares para operar o aparelho!
- ▶ Proteja o revestimento antiaderente, não utilizando utensílios de metal, como facas, garfos, etc. Se o revestimento antiaderente estiver danificado, não continue a utilizar o aparelho.
- ▶ Utilize o aparelho exclusivamente com os acessórios originais fornecidos.

NOTA

- ▶ Não é necessária qualquer ação por parte do utilizador para mudar o aparelho entre os 50 e 60 Hz. O aparelho adapta-se tanto para os 50 como para os 60 Hz.

Elementos de comando

Figura A:

- ❶ Pés de apoio
- ❷ Fecho de segurança
- ❸ Tecla de desbloqueio 180°
- ❹ Luz de controlo vermelha "Power"
- ❺ Luz de controlo verde "Ready"
- ❻ Regulador de níveis de aquecimento
- ❼ Recipiente de recolha de gordura
- ❽ Tecla RELEASE (placa de aquecimento inferior)
- ❾ Saída de gordura
- ❿ Placas de aquecimento
- ⓫ Tecla RELEASE (placa de aquecimento superior)

Figura B:

- ❿ Raspador de limpeza

Figura C:

- ⓬ Elevações da base

Retirar da embalagem e ligar

Instruções de segurança

AVISO

Durante a colocação em funcionamento do aparelho, podem ocorrer danos pessoais e materiais!

Tenha atenção às seguintes instruções de segurança, para evitar perigos:

- ▶ Os materiais da embalagem não devem ser utilizados para brincar. Perigo de asfixia.
- ▶ Observe as indicações sobre a ligação elétrica do aparelho para evitar danos materiais.

Conteúdo da embalagem e inspeção de transporte

Por norma, o aparelho é fornecido com os seguintes componentes (ver lado desdobrável):

- Grelhador 3 em 1
- Recipiente de recolha de gordura
- Raspador de limpeza
- Manual de instruções

NOTA

- Verifique a integridade do produto fornecido e a existência de eventuais danos visíveis.
- Caso falte algum componente ou se verifiquem danos resultantes de embalagem defeituosa ou do transporte, contacte a linha direta de Assistência Técnica (ver capítulo Assistência Técnica).

Desembalagem

- ◆ Retire todas as peças do aparelho e o manual de instruções da caixa.
- ◆ Remova todos os materiais de embalagem e eventuais películas e autocolantes.

Eliminação da embalagem

A embalagem protege o aparelho contra danos durante o transporte. Os materiais de embalagem são seleccionados tendo em conta os aspetos ambientais e técnicos relativamente à eliminação, sendo, por isso, recicláveis.

A reciclagem da embalagem permite a poupança de matérias-primas e reduz a formação de lixo. Elimine os materiais de embalagem que já não são necessários de acordo com os regulamentos locais em vigor.

Elimine a embalagem de modo ecológico.

Tenha em atenção a marcação nos diversos materiais de embalagem e separe-os convenientemente. Os materiais de embalagem estão identificados com abreviaturas (a) e algarismos (b), com os seguintes significados:

1 - 7: plásticos, 20 - 22: papel e cartão, 80 - 98: compostos.



NOTA

- Se possível, conserve a embalagem original durante o período de garantia do aparelho, para que possa embalar o aparelho corretamente em caso de acionamento da mesma.

Operação e funcionamento

Este capítulo contém informações importantes sobre a operação e o funcionamento do aparelho.

Antes da primeira utilização

- 1) Limpe todos os acessórios como descrito no capítulo "Limpeza e conservação", para remover possíveis resíduos da produção.
- 2) Leia este manual de instruções com atenção.
- 3) Instale o aparelho de acordo com as instruções de segurança.
- 4) Desbloqueie o aparelho, colocando o fecho de segurança ② na posição .
- 5) Abra o aparelho.
- 6) Limpe as placas de aquecimento ⑩ com um pano húmido.
- 7) Feche o aparelho.
- 8) Encaixe a ficha do cabo de alimentação numa tomada devidamente instalada e ligada à terra, que forneça a tensão descrita no capítulo "Dados técnicos". Deixe o aparelho aquecer durante aprox. 5 minutos na regulação de temperatura máxima, rodando o regulador de níveis de aquecimento ⑥ até MAX.

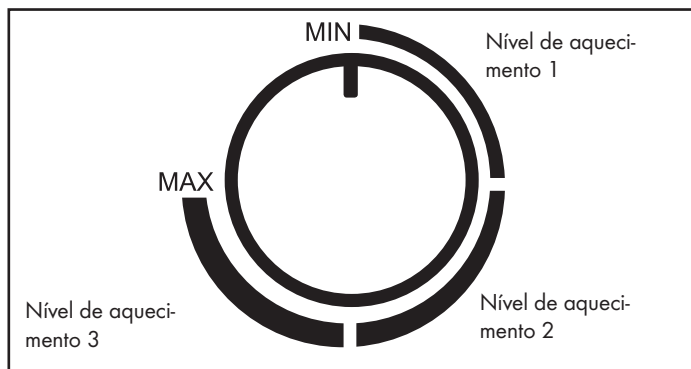
NOTA

- Na primeira vez que aquecer o aparelho pode ocorrer uma ligeira formação de fumo e odores devido a resíduos de fabrico. Esta situação é normal e totalmente inofensiva. Certifique-se de que existe ventilação suficiente, abrindo, por exemplo, uma janela.
- 9) Retire a ficha da tomada depois do aquecimento e deixe o aparelho arrefecer.
 - 10) Limpe o aparelho mais uma vez com um pano húmido.

Regulador de níveis de aquecimento

No regulador de níveis **6** de aquecimento regula a temperatura.

- Nível de aquecimento 1: Início de aquecimento/temperatura reduzida
- Nível de aquecimento 2: Temperatura média (p. ex. cozer legumes)
- Nível de aquecimento 3: Alta temperatura (p. ex. grelhar carne)



NOTA

- A luz de controlo verde "Ready" **5** está acesa, quando o regulador de níveis de aquecimento **6** está em MIN. Assim que colocar o regulador de níveis de aquecimento **6** na posição desejada, a luz de controlo verde "Ready" **5** apaga-se até a temperatura ser alcançada.
- A luz de controlo verde "Ready" **5** pode apagar-se entretanto novamente. Isto significa que a temperatura regulada não foi atingida e que o aparelho volta a aquecer!
- A luz de controlo vermelha "Power" **4** acende, assim que o aparelho estiver ligado à corrente.

Utilização

- 1) Feche a tampa do aparelho pela pega.
- 2) Introduza o recipiente de recolha de gordura **7** no aparelho.
- 3) Insira a ficha novamente na tomada. A luz de controlo vermelha "Power" **4** está acesa. A luz de controlo verde "Ready" **5** acende-se, se o regulador de níveis de aquecimento **6** estiver em MIN.
- 4) Ajuste o nível desejado no regulador de níveis de aquecimento **6**. A luz de controlo verde "Ready" **5** apaga-se. Logo que o nível de aquecimento ajustado seja atingido, a luz de controlo verde "Ready" **5** acende-se novamente.

NOTA

Pode utilizar este grelhador de 3 formas diferentes:

- totalmente aberto, podendo as duas placas de aquecimento 10 ser utilizadas como grelhador de mesa.
- com a placa de aquecimento 10 superior móvel como grelhador de contacto, de tal forma que p. ex. a carne ou o peixe é grelhado dos dois lados.
- com a placa de aquecimento superior fixa 10 como grelhador de Panini, de tal forma que p. ex. baguetes possam ser gratinados.

NOTA

- Caso grelhe alimentos dos quais saiam líquido, como por exemplo gordura, abra as elevações da base 13. Colocando a placa de aquecimento 10 inferior ligeiramente inclinada, os líquidos podem escorrer mais facilmente em direção à saída de gordura 9 para o recipiente de recolha de gordura 7.

Posição "grelhador de contacto"

NOTA

- Para garantir que o peixe seja cozinhado de forma higiénica, recomendamos a utilização da posição "Grelhador de contacto".

- 1) Levante a tampa do aparelho e coloque os alimentos a grelhar sobre a placa de aquecimento inferior 10.
- 2) Feche a tampa do aparelho pela pega.
- 3) Devido à placa de aquecimento de apoio oscilante superior 10, esta encontra-se sempre paralela à placa de aquecimento inferior 10. Desta forma é possível obter um resultado ideal.
- 4) Controle, depois de algum tempo, a cor dos alimentos. Para isso abra a tampa do aparelho pela pega.

NOTA

Comece com períodos de grelha curtos e aumente-os até encontrar a duração correta.

- 5) Se estiver satisfeito com a cor, retire os alimentos.

ATENÇÃO**Danos no aparelho!**

- Não utilize objetos afiados ou cortantes, para retirar os alimentos. Estes podem danificar as superfícies das placas de aquecimento 10!
- 6) Rode o regulador de níveis de aquecimento 6 para MIN e retire a ficha da tomada.

ATENÇÃO

- Retire sempre a ficha de rede da tomada, quando não estiver a utilizar o aparelho. Ajustar o regulador de níveis de aquecimento ❹ para MIN não é suficiente!

Posição "grelhador de Panini"

- 1) Levante a tampa do aparelho e coloque os alimentos a grelhar sobre a placa de aquecimento inferior ❿.
- 2) Feche a placa de aquecimento superior ❿ e fixe-a na altura desejada, carregando no fecho de segurança ❷ para trás (posição MIN, II, III, IV, V). Ao ajustar o fecho de segurança ❷, levante ligeiramente a placa de aquecimento ❿. Quanto mais o fecho de segurança ❷ for carregado para trás, maior é a distância entre as placas de aquecimento ❿.
- 3) Controle, depois de algum tempo, a cor dos alimentos. Para isso, abra a tampa do aparelho pela pega.

NOTA

Comece com períodos de grelha curtos e aumente-os até encontrar a duração correta.

- 4) Se estiver satisfeito com a cor, retire os alimentos.

ATENÇÃO

Danos no aparelho!

- Não utilize objetos afiados ou cortantes, para retirar os alimentos. Estes podem danificar as superfícies das placas de aquecimento ❿!
- 5) Rode o regulador de níveis de aquecimento ❹ para MIN e retire a ficha da tomada.

ATENÇÃO

- Retire sempre a ficha de rede da tomada, quando não estiver a utilizar o aparelho. Ajustar o regulador de níveis de aquecimento ❹ para MIN não é suficiente!

Posição "grelhador de mesa"

- 1) Abra os dois pés de apoio **1** (fig. 1).
- 2) Carregue na tecla de desbloqueio 180° **3** (fig. 1) e abra a tampa do aparelho de tal forma que ambas as placas de aquecimento **10** possam ser utilizadas como grelhador de mesa.

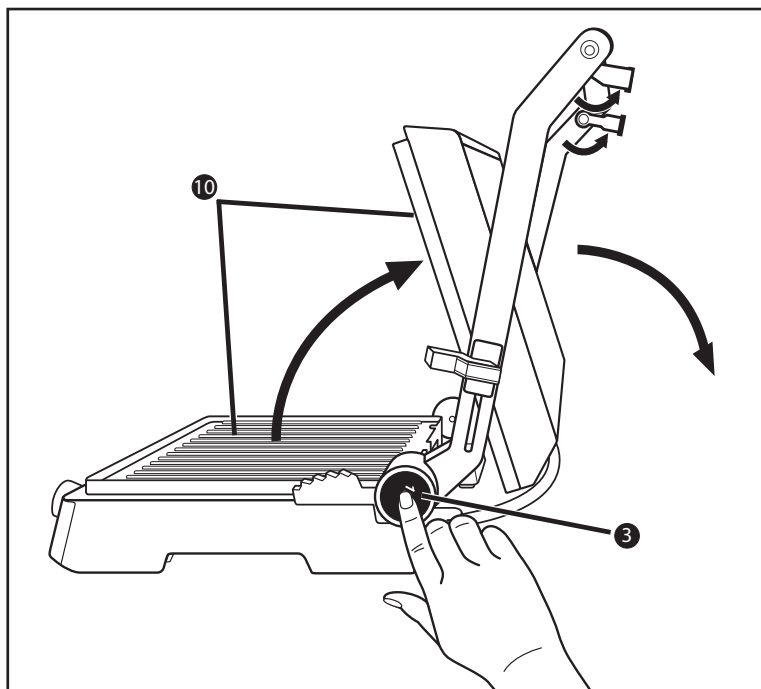


Fig. 1

- 3) As placas de aquecimento **10** estão agora lado a lado e podem ser utilizadas como grelhador de mesa (fig. 2).

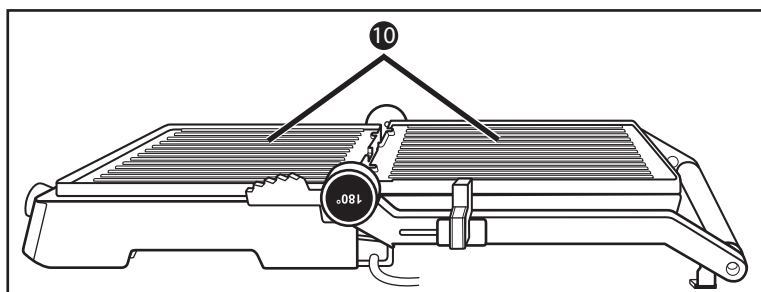


Fig. 2

- 4) Coloque os alimentos a grelhar nas placas de aquecimento 10.
- 5) Vire os alimentos a grelhar de vez em quando e retire-os da placa de aquecimento 10, quando estiverem prontos.

ATENÇÃO

Danos no aparelho!

- Não utilize objetos afiados ou cortantes, para virar/retirar os alimentos a grelhar. Estes podem danificar as superfícies das placas de aquecimento 10!
- 6) Rode o regulador de níveis de aquecimento 6 para MIN e retire a ficha da tomada.

ATENÇÃO

- Retire sempre a ficha de rede da tomada, quando não estiver a utilizar o aparelho. Ajustar o regulador de níveis de aquecimento 6 para MIN não é suficiente!

Dicas e truques

- Para tornar a carne mais macia e acelerar o grelhado, pode marinar a carne primeiro. Como base para este procedimento são adequados, por exemplo, natas ácidas, vinho tinto, vinagre, leitelho ou sumo de papaia ou ananás naturais. Adicione, conforme o sabor, ervas aromáticas e condimentos. Não adicione sal, porque o sal retira a água da carne e torna-a dura. Coloque a carne assim na marinada de forma que esta fique toda tapada e feche o recipiente. O ideal é deixá-la de molho na marinada durante a noite.
- Pode grelhar também peixe não apenas carne. Para a preparação de carne, recomendamos a posição "grelhador de contacto". Grelhar com a tampa do aparelho fechada, permite que o alimento aquece simultaneamente de ambos lados.
- As placas de aquecimento 10 possuem um revestimento antiaderente, por isso, não é necessária gordura adicional. Se, mesmo assim, pretender utilizar gordura, certifique-se de que a gordura/óleo é adequada(o) para fritar como, por exemplo, óleo de colza.
- Se não tiver a certeza, se os alimentos já estão grelhados também por dentro, utilize um termómetro de carne à venda nas lojas da especialidade.

Limpeza e conservação

Instruções de segurança

AVISO! PERIGO DE MORTE DEVIDO A CHOQUE ELÉTRICO!

Na limpeza do aparelho podem ocorrer danos pessoais!

Tenha atenção às seguintes instruções de segurança, para evitar perigos:

- ▶ Antes da limpeza, tire a ficha e espere até o aparelho ter arrefecido completamente. Perigo de ferimentos!
- ▶ Nunca lave o aparelho com água corrente e nunca o mergulhe em água. O aparelho pode sofrer danos irreparáveis!

ATENÇÃO

Danos no aparelho!

- ▶ Certifique-se de que, durante a limpeza, não se infiltra humidade no aparelho para evitar danos irreparáveis no mesmo.
- ▶ Não utilize, na limpeza das superfícies, produtos de limpeza abrasivos ou químicos, nem objetos afiados ou que possam riscar.

- Passe com o raspador de limpeza 12, depois das placas de aquecimento 10 terem arrefecido, por cima das placas de aquecimento 10, de tal forma que gordura e resíduos sejam reunidos e empurre-os para dentro do recipiente de recolha de gordura 7.

- Limpe as placas de aquecimento 10 com um pano húmido. Não utilize detergentes abrasivos, esponjas ásperas ou objetos afiados na limpeza, para não estragar o revestimento antiaderente.

Em caso de sujidades mais resistentes ou resíduos queimados, retire as placas de aquecimento 10:

- Abra o aparelho.
- Carregue na tecla RELEASE 8 e levante ao mesmo tempo a placa de aquecimento inferior 10.
- Segure bem na placa de aquecimento superior 10 para que esta não caia e prima a tecla RELEASE 11. A placa de aquecimento superior 10 solta-se do aparelho.

Lave as placas de aquecimento 10 retiradas em água morna, com um pouco de detergente da loiça. Caso existam crostas espessas, ponha as placas de aquecimento 10 de molho em água com detergente da loiça, durante algum tempo. Passe as placas de aquecimento 10 depois da lavagem por água limpa, para eliminar resíduos de detergente. Seque tudo muito bem. As placas de aquecimento 10 têm de estar secas, antes de as voltar a montar no aparelho!

NOTA



Para uma limpeza cuidada das placas de aquecimento 10, aconselhamos que as mesmas sejam lavadas à mão, como descrito. Pode, no entanto, também lavar as placas de aquecimento 10 na máquina de lavar loiça.

Para voltar a montar as placas de aquecimento 10, introduza as placas de aquecimento 10 de tal forma sobre a base que os dois entalhes ao lado da saída de gordura 9 encaixem nos ganchos da base. Carregue depois a peça da frente da placa de aquecimento 10 para baixo, de forma a que esta encaixe de forma audível.

Proceda do mesmo modo com a segunda placa de aquecimento 10.

- Para a limpeza das superfícies exteriores do aparelho utilize um pano humedecido com água e detergente da loiça. Remova os resíduos de detergente da loiça com um pano humedecido apenas com água. Antes da nova utilização do aparelho, certifique-se de que todas as peças estão completamente secas.
- Limpe o raspador de limpeza 12 com um pano húmido. Em caso de sujidades mais resistentes deite um pouco de detergente da loiça suave no pano ou lave-as em água quente e detergente.

NOTA



Para uma limpeza cuidadosa do raspador de limpeza 12, recomendamos que o lave à mão, tal como descrito. No entanto, também pode lavar o raspador de limpeza 12 na máquina de lavar loiça.

- Lave o recipiente de recolha de gordura 7 com água quente e detergente da loiça. Remova os resíduos de detergente com água limpa e seque bem o recipiente.

NOTA



Para uma limpeza cuidadosa do recipiente de recolha de gordura 7, recomendamos que o lave à mão, tal como descrito. No entanto, também pode lavar o recipiente de recolha de gordura 7 na máquina de lavar loiça.

Guardar

Guarde o aparelho limpo num local seco.

Bloquee o aparelho, colocando o fecho de segurança **2** na posição .

Receitas

NOTA

Consoante a qualidade dos ingredientes, as regulações de temperatura ou indicações de tempo fornecidas nas receitas podem variar!

Posição "grelhador de contacto"

Hambúrguer Mex-Tex

900 g de carne picada de vaca

6 Colheres de sopa de molho de Barbecue

6 Colheres de sopa de cebolas bem picadas

3 Colheres de sopa de salsa fresca ou seca

1/2 Colher de chá de piri-piri em pó

4 Pãezinhos de hambúrguer grandes

- 1) Misture a carne picada, a cebola, o piri-piri e o molho de Barbecue numa grande tigela.
- 2) Forme a pasta de carne em quatro hambúrgueres do mesmo tamanho com aprox. 2 cm de espessura .
- 3) Aqueça o aparelho (nível de aquecimento 3/MAX).
- 4) Grelhe os hambúrgueres 8 – 10 minutos sobre o aparelho aquecido previamente na posição de contacto. Em seguida sirva os hambúrgueres com ingredientes e especiarias a seu gosto nos pãezinhos para a hambúrguer.

Bife com molho de cebolinho e especiarias

500 g de bifes magros (125 g cada)

120 g de margarina

1 Colheres de chá de molho Worcestershire

1 Dente de alho bem picado

4 Colheres de sopa de salsa bem picada

4 Cebolinhos bem picados

- 1) Misture a margarina e o molho Worcestershire numa pequena tigela e adicione o alho, a salsa e os cebolinhos.
- 2) Aqueça o aparelho (nível de aquecimento MAX).
- 3) Grelhe o bife durante 3 min. no nível de aquecimento MAX.
- 4) Unte o bife com o molho de ervas e cebolinho e grelhe-o mais 4 min. no início do nível de aquecimento 2.

Atum com fatias de laranja

(4 pessoas)

4 Bifes de atum fresco (170 g cada)

1 Laranja

1 Colher de sopa de salsa bem picada

Sal

Pimenta

- 1) Descasque a laranja e corte-a em fatias de 5 mm.
- 2) Aqueça o aparelho previamente (nível de aquecimento 3/MAX).
- 3) Coloque os bifes de atum sobre o grelhador aquecido previamente, polvilhe com salsa e tempere com sal e pimenta.
- 4) Coloque as fatias de laranja sobre os bifes de atum e grelhe tudo aprox. 6 – 8 min.
- 5) Retire as fatias de laranja grelhadas antes de servir.

Posição "grelhador de Panini"

Panini de espinafre e queijo

250 g de folhas de espinafres

1 Cebola

1 Dente de alho

1 Colher de sopa de óleo

2 Colheres de chá de sumo de limão

1 Pitada de sal (e pimenta)

4 Fatias de pão de forma/pão branco

40 g de manteiga de ervas

75 g de queijo mozzarella

20 g de pinhões

- 1) Escolha e lave os espinafres.
- 2) Descasque e pique a cebola e o dente de alho, refogue em óleo quente até ficarem louros. Adicione os espinafres. Tempere com sumo de limão, sal e pimenta.
- 3) Unte a tosta com manteiga de ervas.
- 4) Corte o mozzarella em fatias.
- 5) Distribua o mozzarella e os espinafres escorridos sobre 2 fatias de tosta e coloque alguns pinhões por cima.
- 6) Cubra os Panini com uma segunda fatia de pão de forma.
- 7) Coloque cuidadosamente os Panini sobre o Paninimaker, aquecido previamente no nível de aquecimento 3/Max.
- 8) Com o fecho de segurança ❷ ajuste a distância desejada da placa de aquecimento superior ❶ e feche a tampa.
- 9) Aguarde até os Panini estarem torrados, apresentando uma cor castanha-dourada. Depois retire-os do grelhador de Panini.

Panini de peito de frango

- 400 g de peito de frango
- 20 g de manteiga
- Pimenta, sal, colorau
- 120 g de bacon em tiras
- 6 Fatias de pão branco/de forma
- 3 Colheres de sopa de molho de salada (iogurte)
- 30 g de alface Iceberg
- 2 Tomates
- 1 Abacate
- 1 Colher de chá de sumo de lima
- 50 g de pepino

- 1) Lave brevemente o peito de frango à torneira em água corrente e seque-o com papel de cozinha. Grelhe-o brevemente na posição de contacto no aparelho previamente aquecido no nível de aquecimento MAX.
- 2) Baixe o aparelho para o início do nível de aquecimento 3 e deixe cozer o peito de frango 10 minutos. Depois de grelhados, tempere com sal, pimenta e colorau, retire e ponha de lado.
- 3) Frite as fatias de bacon numa frigideira até ficarem estaladiças.
- 4) Distribua molho de iogurte sobre 3 fatias de pão de forma/pão branco, coloque por cima alface Iceberg, corte tomates às fatias, tempere e coloque por cima.
- 5) Corte os peitos de frango ao comprido e coloque-os sobre o tomate.
- 6) Coloque fatias de bacon sobre o peito de frango.
- 7) Corte o abacate ao comprido a toda a volta e separe-o do caroço por meio de um movimento rotativo. Descasque o abacate e corte-o às fatias. Salpique o abacate com o sumo de lima, para que não fique castanho. Coloque as fatias sobre os Panini.
- 8) Corte o pepino em fatias e coloque-as sobre o abacate.
- 9) Cubra os Panini com uma segunda fatia de pão de forma.
- 10) Coloque os Panini cuidadosamente sobre a placa de aquecimento 10.
- 11) Com o fecho de segurança 2 ajuste a distância desejada da placa de aquecimento superior 10 e feche a tampa.
- 12) Aguarde até os Panini estarem torrados com uma cor castanha-dourada e retire-os com cuidado do grelhador de Panini.

Baguete de mostarda

- 1 Baguete
- 1 Dente de alho
- 50 g de pepinos de conserva com mostarda
- 40 g de queijo Pecorino
- 1 Colher de sopa de mostarda picante
- 2 Colheres de sopa de mostarda doce
- 50 g de manteiga
- 2 Colheres de sopa de rolinhos de cebolinho
- Sal, pimenta

- 1) Faça transversalmente golpes na baguete de 2 – 3 centímetros de distância, mas não corte totalmente.
- 2) Descasque o alho e esmague-o, corte os pepinos de conserva com mostarda em pedaços pequenos e raspe o Pecorino.
- 3) Misture a mostarda picante com a mostarda doce, a manteiga mole, o alho, pepinos e cebolinho e tempere com sal e pimenta.
- 4) Introduza a manteiga de mostarda nos golpes dados na baguete e embrulhe a baguete em papel de alumínio.
- 5) Coloque as baguetes na placa de aquecimento **10**, aquecida previamente no nível de aquecimento 3/Max.
- 6) Com o fecho de segurança **2** ajuste a distância desejada da placa de aquecimento superior **10** e feche a tampa.
- 7) A baguete deve ter uma cor castanha-dourada.

Posição "grelhador de mesa"

Peito de frango/peru

200 g de peito de frango/peru

Um pouco de farinha

- 1) Coloque um pouco de óleo para fritar sobre a placa de aquecimento 10 e aqueça o aparelho no nível de aquecimento 3.
- 2) Corte o peito de frango/peru em fatias e passe-as por um pouco de farinha.
- 3) Grelhe aprox. 4 minutos de um lado, depois vire, tempere com um pouco de sal e grelhe o outro lado aprox. 4 minutos.

Legumes grelhados

2 Pimentos

1 Curgete

1 Beringela

Azeite

Sal

Pimenta

Ervas da Provença (mistura de ervas)

- 1) Lave bem os legumes. Corte os pimentos ao meio, retire as sementes e corte-os em tiras. Corte as beringelas e as curgetes em metades ao comprido e depois em pedaços de aprox. 0,5 cm respetivamente.
- 2) Unte os legumes com azeite.
- 3) Aqueça o aparelho previamente (nível de aquecimento 2/MAX).
- 4) Coloque os legumes sobre a placa de aquecimento 10, aquecida previamente, e grelhe os legumes dos dois lados durante aprox. 8 - 10 minutos, até alcançarem uma cor castanha clara.
- 5) Polvilhe os legumes com sal, pimenta e se gostar com ervas da Provença.

Gambas com caril e coco

100 g de pasta de caril vermelha
50 ml de leite de coco
400 g de gambas (alternativa camarões)
200 g de ervilhas de quebrar
2 Pimentos
2 Cebolas
2 Dentes de alho
Sal e pimenta
Película de alumínio

- 1) Misture a pasta de caril com o leite de coco.
- 2) Lave as gambas, as ervilhas de quebrar e os pimentos.
- 3) Descasque as cebolas e os alhos.
- 4) Corte as cebolas, os alhos e os pimentos em pedaços pequenos.
- 5) Distribua as gambas e os legumes de forma uniforme sobre 4 pedaços de película de alumínio. A película de alumínio tem de ser tão grande que dê para enrolar os ingredientes lá dentro como se fosse um pequeno pacote. Salpique com o molho de caril e coco e tempere tudo com sal e pimenta.
- 6) Feche bem os pacotes de forma a não sair líquido.
- 7) Aqueça o aparelho no fim do nível de aquecimento 2.
- 8) Coloque os pacotes cheios sobre a placa de aquecimento 10, aquecida previamente e cozinhe tudo dos dois lados aprox. 15 minutos respetivamente.

Maçarocas de milho

2 Maçarocas de milho doce

100 g de manteiga de ervas

Sal de alho

Sal

Pimenta

Película de alumínio

- 1) Unte um pedaço de película de milho com manteiga de ervas.
- 2) Ponha sal na maçaroca e embrulhe-a na película de alumínio.
- 3) Aqueça o aparelho no fim do nível de aquecimento 2.
- 4) Coloque o pacotinho na placa para grelhar **10**.
- 5) Volte-o depois de 15 minutos e cozinhe as maçarocas de milho mais 15 minutos.
- 6) Tempere as maçarocas com sal de alho e pimenta.

Eliminação



Nunca deposite o aparelho no lixo doméstico comum. Este produto está sujeito à diretiva europeia 2012/19/EU-REEE (Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos).

Entregue o aparelho num Ponto Eletrão autorizado ou num Centro de Receção de REEE do seu município. Respeite os regulamentos atualmente em vigor. Em caso de dúvida, entre em contacto com o Centro de Receção de REEE.



Relativamente às possibilidades de eliminação do produto em fim de vida, informe-se na junta de freguesia ou câmara municipal da sua área de residência.

Anexo

Dados técnicos

Alimentação de tensão	220 – 240 V ~ (corrente alternada), 50/60 Hz
Consumo de energia	2000 W
	Todas as peças deste aparelho que entram em contacto com alimentos são próprios para produtos alimentares.

Garantia da Kompernass Handels GmbH

Estimada Cliente, Estimado Cliente,

Este aparelho tem uma garantia de 3 anos a contar da data de compra. No caso deste produto ter defeitos, tem direitos legais contra o vendedor do produto. Estes direitos legais não são limitados pela nossa garantia que passamos a transcrever.

Condições de garantia

O prazo de garantia tem início na data da compra. Por favor, guarde bem o talão de compra. Este é necessário como comprovativo da compra.

Se, no prazo de três anos a contar da data de compra deste produto, ocorrer um defeito de material ou de fabrico, o produto será reparado ou substituído por nós, ao nosso critério, gratuitamente, ou o preço de compra será reembolsado. Esta garantia parte do princípio que o aparelho avariado e o comprovativo da compra (talão de compra) são apresentados no prazo de três anos, junto com uma descrição breve, por escrito, da falha e das circunstâncias em que a mesma ocorreu.

Se o defeito estiver coberto pela nossa garantia, receberá o produto reparado ou um novo produto. Com a substituição do produto é iniciado um novo prazo de garantia segundo DL 67/2003.

Prazo de garantia e direitos legais

O período de garantia não é prolongado pelo acionamento da mesma. Isto também se aplica a peças substituídas e reparadas. Danos e defeitos que possam eventualmente já existir no momento da compra devem ser imediatamente comunicados, após retirar o aparelho da embalagem. Expirado o período da garantia, quaisquer reparações necessárias estão sujeitas a pagamento.

Âmbito da garantia

O aparelho foi fabricado segundo diretivas de qualidade rigorosas, com o maior cuidado, e testado escrupulosamente antes da sua distribuição.

A garantia abrange apenas defeitos de material ou de fabrico. Esta garantia não abrange peças do produto sujeitas ao desgaste normal e que podem, por isso, ser consideradas peças de desgaste, ou danos em peças frágeis, p. ex., interruptores, acumuladores ou peças de vidro.

Esta garantia perde a validade, se o produto for danificado, utilizado incorretamente ou se a manutenção tenha sido realizada indevidamente. Para garantir uma utilização correta do produto, é necessário cumprir todas as instruções contidas no manual de instruções. Ações ou fins de utilização que são desaconselhados, ou para os quais é alertado no manual de instruções, têm de ser impreterivelmente evitados.

O produto foi concebido apenas para uso privado e não para uso comercial. A garantia extingue-se em caso de utilização incorreta, uso de força e intervenções que não tenham sido efetuadas pela nossa Filial de Assistência Técnica autorizada.

Procedimento em caso de acionamento da garantia

Para garantir um processamento rápido do seu pedido, siga, por favor, as seguintes instruções:

- Para todos os pedidos de esclarecimento, tenha à mão o talão de compra e o número do artigo (IAN) 385923_2107 como comprovativo da compra.
- O número do artigo consta da capa do manual de instruções (em baixo à esquerda), da placa de características, de uma impressão no produto ou do autocolante na traseira ou lado inferior do produto.
- Caso ocorram falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte primeiro o Serviço de Assistência Técnico, indicado em seguida, **telefonicamente ou por e-mail**.
- De seguida, pode enviar gratuitamente o produto registado como defeituoso, incluindo o comprovativo da compra (talão de compra) e indique o defeito e quando este ocorreu, para a morada do Serviço de Assistência Técnica que lhe foi indicada.



Em www.lidl-service.com poderá descarregar este manual de instruções e muitos outros manuais, bem como vídeos sobre produtos e software de instalação.

Com o código QR acede diretamente à página da Assistência Técnica Lidl (www.lidl-service.com) e poderá abrir o seu manual de instruções, introduzindo o número de artigo (IAN) 385923_2107.

Assistência Técnica

PT

Assistência Portugal

Tel.: 70778 0005 (0,12 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.pt

IAN 385923_2107

Importador

Por favor, observe que a seguinte morada não é a morada do Serviço de Assistência Técnica. Primeiro entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALEMANHA

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einführung	28
Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	28
Urheberrecht	28
Bestimmungsgemäße Verwendung	28
Warnhinweise	28
Sicherheit	29
Grundlegende Sicherheitshinweise	29
Bedienelemente	33
Auspacken und Anschließen	33
Sicherheitshinweise	33
Lieferumfang und Transportinspektion	34
Auspacken	34
Entsorgung der Verpackung	34
Bedienung und Betrieb	35
Vor dem ersten Gebrauch	35
Heizstufenregler	36
Bedienen	36
Position „Kontaktgrill“	37
Position „Paninig grill“	38
Position „Tischgrill“	39
Tipps und Tricks	40
Reinigen und Pflegen	41
Sicherheitshinweise	41
Aufbewahren	42
Rezepte	43
Position „Kontaktgrill“	43
Position „Paninig grill“	44
Position „Tischgrill“	47
Entsorgung	49
Anhang	49
Technische Daten	49
Garantie der Kompnaß Handels GmbH	50
Service	51
Importeur	51

Einführung

Informationen zu dieser Bedienungsanleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

Jede Vervielfältigung bzw. jeder Nachdruck, auch auszugsweise, sowie die Wiedergabe der Abbildungen, auch im veränderten Zustand, ist nur mit schriftlicher Zustimmung des Herstellers gestattet.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät dient ausschließlich dem Grillen von Lebensmitteln im Innenbereich. Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß. Das Gerät ist nicht zur Verwendung in gewerblichen oder industriellen Bereichen vorgesehen.

Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung, unsachgemäßen Reparaturen, unerlaubt vorgenommener Veränderungen oder Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile sind ausgeschlossen. Das Risiko trägt allein der Betreiber.

Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:



Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen.

- Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um die Gefahr des Todes oder schwerer Verletzungen von Personen zu vermeiden.

⚠ WARNUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu Verletzungen führen.

- Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.

ACHTUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet einen möglichen Sachschaden.

Falls die Situation nicht vermieden wird, kann dies zu Sachschäden führen.

- Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Sachschäden zu vermeiden.

HINWEIS

- Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.

Sicherheit

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Sicherheitshinweise im Umgang mit dem Gerät.

Dieses Gerät entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann zu Personen- und Sachschäden führen.

Grundlegende Sicherheitshinweise

Beachten Sie für einen sicheren Umgang mit dem Gerät die folgenden Sicherheitshinweise:

- Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere, sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes oder heruntergefallenes Gerät nicht in Betrieb.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Lassen Sie Reparaturen am Gerät nur von autorisierten Fachbetrieben oder dem Kundenservice durchführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt der Garantieanspruch.
- Eine Reparatur des Gerätes während der Garantiezeit darf nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei nachfolgenden Schäden kein Garantieanspruch mehr.
- Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen werden.
- Schützen Sie die Netzleitung vor Berührungen mit heißen Geräteteilen. Benutzen Sie das Gerät niemals in der Nähe einer offenen Flamme, einer Heizplatte oder eines beheizten Ofens.
- Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch abkühlen, bevor Sie es reinigen! Verbrennungsgefahr!

- Stellen Sie das Gerät möglichst in der Nähe einer Steckdose auf. Sorgen Sie dafür, dass der Netzstecker bei Gefahr schnell erreichbar ist und die Netzleitung nicht zur Stolperfalle werden kann.
- Sorgen Sie für einen sicheren Stand des Gerätes.

**GEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!**

- ▶ Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte und geerdete Netzsteckdose an. Die Netzspannung muss mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen.
- ▶ Lassen Sie Anschlussleitungen bzw. Geräte, die nicht einwandfrei funktionieren oder beschädigt wurden, sofort vom Kundendienst reparieren oder austauschen.
- ▶ Setzen Sie das Gerät nicht dem Regen aus und benutzen Sie es auch niemals in feuchter oder nasser Umgebung.
- ▶ Achten Sie darauf, dass das Netzkabel während des Betriebs niemals nass oder feucht wird.
- ▶ Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Hier kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen, wenn im Betrieb Flüssigkeitsreste auf spannungsführende Teile gelangen.
- ▶ Fassen Sie das Netzkabel immer am Stecker an. Ziehen Sie nicht am Kabel selbst und fassen Sie das Netzkabel niemals mit nassen Händen an, da dies einen Kurzschluss oder elektrischen Schlag verursachen kann.
- ▶ Stellen Sie weder das Gerät noch Möbelstücke o. Ä. auf das Netzkabel und achten Sie darauf, dass es nicht eingeklemmt wird.
- ▶ Sie dürfen das Gerätegehäuse nicht öffnen, das Gerät nicht reparieren oder modifizieren. Bei geöffnetem Gehäuse oder eigenmächtigen Umbauten besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag und die Gewährleistung erlischt.

GEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!

- ▶ Schützen Sie das Gerät vor Tropf- und Spritzwasser. Stellen Sie deshalb keine mit Flüssigkeit gefüllten Gegenstände (z. B. Blumenvasen) auf oder neben das Gerät.
- ▶ Ziehen Sie bei jeder Unterbrechung sowie nach Beenden des Gebrauchs und vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose.

VERBRENNUNGSGEFAHR!



Achtung! Heiße Oberfläche!

- ▶ Die Oberfläche des Gerätes kann während des Betriebs sehr heiß werden. Berühren Sie das Gerät dann nur am Griff.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirkssystem, um das Gerät zu betreiben.
- ▶ Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Gerät, das Netzkabel oder der Netzstecker nicht mit heißen Quellen, wie Kochplatten oder offenen Flammen, in Berührung kommen.
- ▶ Benutzen Sie keine Kohle oder ähnliche Brennstoffe, um das Gerät zu betreiben!
- ▶ Schützen Sie die Antihafbeschichtung, indem Sie keine metallischen Werkzeuge wie Messer, Gabel usw. benutzen. Wenn die Antihafbeschichtung beschädigt ist, benutzen Sie das Gerät nicht weiter.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät ausschließlich mit dem mitgelieferten Originalzubehör.

HINWEIS

- Es ist keine Aktion seitens der Benutzer erforderlich, um das Produkt zwischen 50 und 60 Hz umzustellen. Das Produkt passt sich sowohl für 50 als auch für 60 Hz an.

Bedienelemente

Abbildung A:

- ➊ Stützfüße
- ➋ Sicherheitsverschluss
- ➌ Entriegelungstaste 180°
- ➍ rote Kontrollleuchte „Power“
- ➎ grüne Kontrollleuchte „Ready“
- ➏ Heizstufenregler
- ➐ Fett-Auffangschale
- ➑ Taste RELEASE (untere Heizplatte)
- ➒ Fettauslauf
- ➓ Heizplatten
- ➔ Taste RELEASE (obere Heizplatte)

Abbildung B:

- ➕ Reinigungsschaber

Abbildung C:

- ➖ Standfußberhöhungen

Auspacken und Anschließen

Sicherheitshinweise

WARNUNG

Bei der Inbetriebnahme des Gerätes können Personen- und Sachschäden auftreten!

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um die Gefahren zu vermeiden:

- Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.
- Beachten Sie die Hinweise zum elektrischen Anschluss des Gerätes, um Sachschäden zu vermeiden.

Lieferumfang und Transportinspektion

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert (siehe Ausklappseite):

- Kontaktgrill 3-in-1
- Fett-Auffangschale
- Reinigungsschaber
- Bedienungsanleitung

HINWEIS

- Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline (siehe Kapitel „Service“).

Auspacken

- ◆ Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
- ◆ Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und eventuelle Folien und Aufkleber.

Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.



Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe, 20–22: Papier und Pappe, 80–98: Verbundstoffe.

HINWEIS

- Heben Sie, wenn möglich, die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall ordnungsgemäß verpacken zu können.

Bedienung und Betrieb

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Bedienung und Betrieb des Gerätes.

Vor dem ersten Gebrauch

- 1) Reinigen Sie sämtliche Zubehörteile wie im Kapitel „Reinigen und Pflegen“ beschrieben, um mögliche Rückstände aus der Produktion zu entfernen.
- 2) Lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch.
- 3) Stellen Sie das Gerät gemäß den Sicherheitshinweisen auf.
- 4) Entriegeln Sie das Gerät, indem Sie den Sicherheitsverschluss **2** in die Position  stellen.
- 5) Öffnen Sie das Gerät.
- 6) Wischen Sie die Heizplatten **10** mit einem feuchten Tuch ab.
- 7) Schließen Sie das Gerät.
- 8) Stecken Sie den Stecker des Netzkabels in eine ordnungsgemäß angeschlossene und geerdete Netzsteckdose, die die im Kapitel „Technische Daten“ genannte Spannung liefert. Lassen Sie das Gerät für ca. 5 Minuten auf maximaler Temperatureinstellung aufheizen, indem Sie den Heizstufenregler **6** auf MAX stellen.

HINWEIS

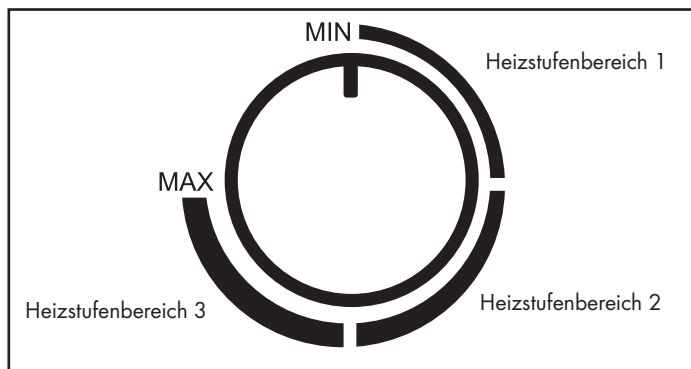
► Beim erstmaligen Aufheizen des Gerätes kann es durch fertigungsbedingte Rückstände zu leichter Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Das ist normal und völlig ungefährlich. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, öffnen Sie zum Beispiel ein Fenster.

- 9) Ziehen Sie den Netzstecker nach dem Aufheizen aus der Netzsteckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- 10) Reinigen Sie das Gerät noch einmal mit einem feuchten Tuch.

Heizstufenregler

Am Heizstufenregler ❹ stellen Sie die Temperatur ein.

- Heizstufenbereich 1: Aufheizbereich/niedrige Temperatur
- Heizstufenbereich 2: mittlere Temperatur (z. B. Gemüse garen)
- Heizstufenbereich 3: hohe Temperatur (z. B. Fleisch braten)



HINWEIS

- Die grüne Kontrollleuchte „Ready“ ❺ leuchtet, wenn der Heizstufenregler ❹ auf MIN und im vorderen Bereich des Heizstufenbereichs 1 steht. Sobald Sie den Heizstufenregler ❹ auf die gewünschte Position stellen, erlischt die grüne Kontrollleuchte „Ready“ ❺, bis die Temperatur erreicht ist.
- Die grüne Kontrollleuchte „Ready“ ❺ kann sich zwischendurch wieder abschalten. Das bedeutet, dass die eingestellte Temperatur unterschritten wurde und das Gerät wieder aufheizt!
- Die rote Kontrollleuchte „Power“ ❹ leuchtet, sobald das Gerät mit dem Stromnetz verbunden ist.

Bedienen

- 1) Schließen Sie den Gerätedeckel am Griff.
- 2) Schieben Sie die Fett-Auffangschale ❷ in das Gerät.
- 3) Stecken Sie den Netzstecker wieder in die Netzsteckdose. Die rote Kontrollleuchte „Power“ ❹ leuchtet. Die grüne Kontrollleuchte „Ready“ ❺ leuchtet auf, wenn der Heizstufenregler ❹ auf MIN steht.
- 4) Stellen Sie die gewünschte Stufe am Heizstufenregler ❹ ein. Die grüne Kontrollleuchte „Ready“ ❺ erlischt. Sobald die eingestellte Heizstufe erreicht ist, leuchtet die grüne Kontrollleuchte „Ready“ ❺ wieder auf.

HINWEIS

Sie können diesen Grill auf 3 verschiedene Arten nutzen:

- komplett aufgeklappt, so dass beide Heizplatten **10** als Tischgrill genutzt werden können.
- mit beweglicher oberer Heizplatte **10** als Kontaktgrill, so dass z. B. Fleisch oder Fisch von beiden Seiten gegrillt wird.
- mit festgestellter oberer Heizplatte **10** als Panini-Grill, so dass z. B. Baguettes überbacken werden können.

HINWEIS

- Wenn Sie Lebensmittel grillen, bei denen Flüssigkeit, wie zum Beispiel Fett, austritt, klappen Sie die Standfuß erhöhungen **13** aus. Durch das leichte Schrägstellen der unteren Heizplatte **10** fließen Flüssigkeiten besser Richtung Fettauslauf **9** in die Fett-Auffangschale **7**.

Position „Kontaktgrill“

HINWEIS

- Um ein hygienisches Durchgaren von Fisch zu erreichen, empfehlen wir die Benutzung der Position „Kontaktgrill“.

- 1) Öffnen Sie den Gerätedeckel und legen Sie die zu grillenden Lebensmittel auf die untere Heizplatte **10**.
- 2) Schließen Sie den Gerätedeckel am Griff.
- 3) Durch die beweglich gelagerte, obere Heizplatte **10** liegt diese auch bei dickerem Grillgut immer parallel zur unteren Heizplatte **10**. So wird ein optimales Grillergebnis erreicht.
- 4) Kontrollieren Sie nach einiger Zeit die Bräunung des Grillgutes. Öffnen Sie hierzu den Gerätedeckel am Griff.

HINWEIS

Fangen Sie mit kurzen Grillzeiten an und steigern Sie sie, bis Sie die richtige Dauer gefunden haben.

- 5) Wenn Sie mit der Bräunung zufrieden sind, entnehmen Sie das Grillgut.

ACHTUNG**Beschädigung des Gerätes!**

- Verwenden Sie keine spitzen oder scharfen Gegenstände, um das Grillgut zu entnehmen. Diese könnten die Oberflächen der Heizplatten **10** beschädigen!
- 6) Drehen Sie den Heizstufenregler **6** auf MIN und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

ACHTUNG

- Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose, wenn Sie das Gerät nicht verwenden. Es genügt nicht, den Heizstufenregler **6** auf MIN zu stellen!

Position „Paninigrill“

- 1) Öffnen Sie den Gerätedeckel und legen Sie die zu grillenden Lebensmittel auf die untere Heizplatte **10**.
- 2) Schließen Sie die obere Heizplatte **10** und fixieren Sie diese in der gewünschten Höhe, indem Sie den Sicherheitsverschluss **2** nach hinten drücken (Position MIN, II, III, IV, V). Heben Sie beim Verstellen des Sicherheitsverschlusses **2** die Heizplatte **10** ein wenig an. Je weiter der Sicherheitsverschluss **2** nach hinten gedrückt wird, umso größer ist der Abstand zwischen den Heizplatten **10**.
- 3) Kontrollieren Sie nach einiger Zeit die Bräunung des Grillgutes. Öffnen Sie hierzu den Gerätedeckel am Griff.

HINWEIS

Fangen Sie mit kurzen Grillzeiten an und steigern Sie sie, bis Sie die richtige Dauer gefunden haben.

- 4) Wenn Sie mit der Bräunung zufrieden sind, entnehmen Sie das Grillgut.

ACHTUNG

Beschädigung des Gerätes!

- Verwenden Sie keine spitzen oder scharfen Gegenstände, um das Grillgut zu entnehmen. Diese könnten die Oberflächen der Heizplatten **10** beschädigen!
- 5) Drehen Sie den Heizstufenregler **6** auf MIN und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

ACHTUNG

- Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose, wenn Sie das Gerät nicht verwenden. Es genügt nicht, den Heizstufenregler **6** auf MIN zu stellen!

Position „Tischgrill“

- 1) Klappen Sie die beiden Stützfüße **1** aus (Abb. 1).
- 2) Drücken Sie die Entriegelungstaste **3** (Abb. 1) und öffnen Sie den Gerätedeckel so weit, dass beide Heizplatten **10** als Tischgrill benutzt werden können.

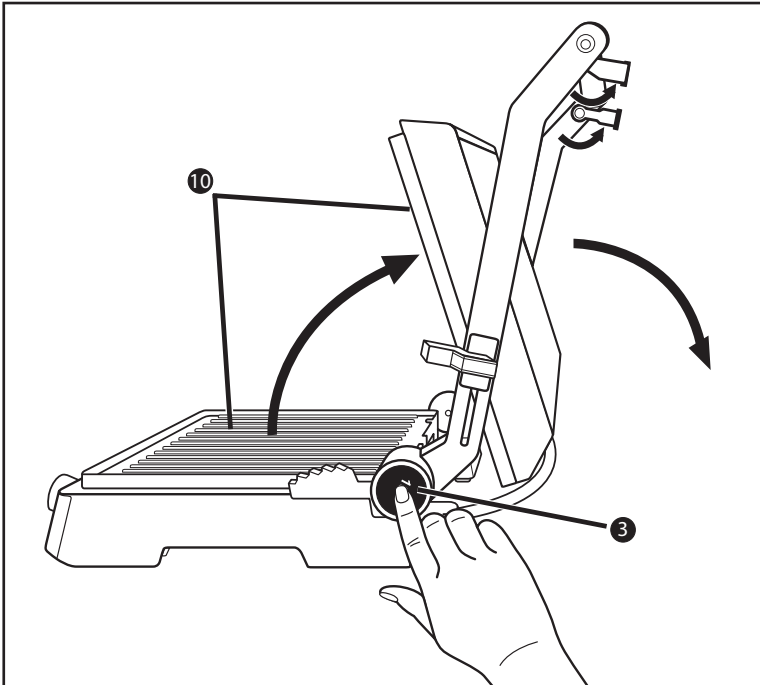


Abb. 1

- 3) Die Heizplatten **10** liegen nun nebeneinander und können als Tischgrill genutzt werden (Abb. 2).

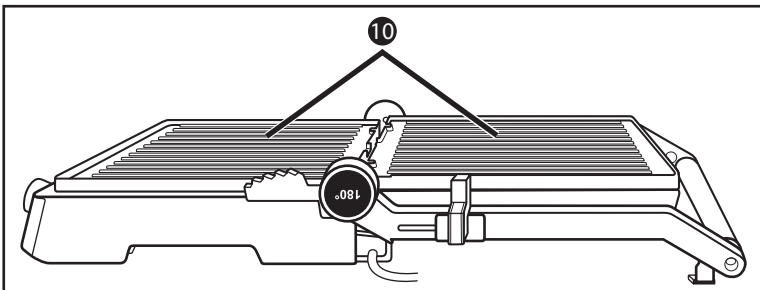


Abb. 2

- 4) Legen Sie die zu grillenden Lebensmittel auf die Heizplatten ⑩.
- 5) Wenden Sie das Grillgut zwischendurch und nehmen Sie es von den Heizplatten ⑩, wenn es gar ist.

ACHTUNG

Beschädigung des Gerätes!

- Verwenden Sie keine spitzen oder scharfen Gegenstände, um das Grillgut zu wenden / herunterzunehmen. Diese könnten die Oberflächen der Heizplatten ⑩ beschädigen!
- 6) Drehen Sie den Heizstufenregler ⑥ auf MIN und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

ACHTUNG

- Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose, wenn Sie das Gerät nicht verwenden. Es genügt nicht, den Heizstufenregler ⑥ auf MIN zu stellen!

Tipps und Tricks

- Um Fleisch zarter zu machen und das Grillen zu beschleunigen, können Sie es vorher marinieren. Als Grundlage hierfür eignen sich zum Beispiel saure Sahne, Rotwein, Essig, Buttermilch oder frischer Saft von Papaya oder Ananas. Fügen Sie, je nach Geschmack, Kräuter und Gewürze hinzu. Geben Sie kein Salz hinzu, weil dieses dem Fleisch das Wasser entzieht und es hart macht. Legen Sie das Fleisch so in die Marinade, dass es ganz bedeckt ist und schließen Sie das Gefäß. Lassen Sie es am besten über Nacht darin ziehen.
- Nicht nur Fleisch, auch Fisch können Sie grillen. Wir empfehlen für Fisch die Zubereitung in der Position „Kontaktgrill“. Durch das Grillen bei geschlossenem Gerätedeckel wird das Grillgut gleichzeitig von beiden Seiten erhitzt.
- Die Heizplatten ⑩ sind antihaftbeschichtet, daher ist extra Fett nicht nötig. Wenn Sie trotzdem Fett benutzen wollen, achten Sie darauf, dass das Fett/Öl zum Braten geeignet ist, zum Beispiel Rapsöl.
- Wenn Sie sich nicht sicher sind, ob das Grillgut auch im Inneren schon gar ist, benutzen Sie ein handelsübliches Fleischthermometer.

Reinigen und Pflegen

Sicherheitshinweise

WARNUNG! LEBENSGEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!

Bei der Reinigung des Gerätes können Personenschäden auftreten!

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um die Gefahren zu vermeiden:

- ▶ Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker und warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist. Verletzungsgefahr!
- ▶ Reinigen Sie das Gerät nie unter fließendem Wasser und tauchen Sie es nie in Wasser ein. Das Gerät kann irreparabel beschädigt werden!

ACHTUNG

Beschädigung des Gerätes!

- ▶ Stellen Sie sicher, dass bei der Reinigung keine Feuchtigkeit in das Gerät eindringt, um eine irreparable Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.
- ▶ Benutzen Sie zur Reinigung der Oberflächen weder scharfe Scheuer- oder chemischen Reinigungsmittel noch spitze oder kratzende Gegenstände.
- Ziehen Sie den Reinigungsschaber **12**, nachdem sich die Heizplatten **10** abgekühlt haben, über die Heizplatten **10**, so dass Fett und Rückstände zusammengesoben werden und schieben Sie diese in die Fettauffangschale **7**.
- Wischen Sie die Heizplatten **10** mit einem feuchten Tuch ab. Benutzen Sie zur Reinigung keine scharfen Putzmittel, raue Schwämme oder spitze Gegenstände, um die Antihafbeschichtung nicht zu zerstören.
Bei hartnäckigeren Verschmutzungen oder festgebackenen Rückständen nehmen Sie die Heizplatten **10** ab:
 - Öffnen Sie das Gerät.
 - Drücken Sie die Taste RELEASE **8** und heben Sie gleichzeitig die untere Heizplatte **10** ab.
 - Halten Sie die obere Heizplatte **10** fest, damit diese nicht herunterfällt und drücken Sie die Taste RELEASE **11**. Die obere Heizplatte **10** löst sich aus dem Gerät.

Reinigen Sie die abgenommenen Heizplatten **10** in warmem Wasser mit etwas Spülmittel. Bei starken Verkrustungen lassen Sie die Heizplatten **10** ein wenig in dem Spülwasser einweichen. Spülen Sie die Heizplatten **10** nach der Reinigung mit klarem Wasser ab, um Spülmittelrückstände zu beseitigen. Trocknen Sie alles gut ab. Die Heizplatten **10** müssen trocken sein, bevor Sie diese wieder in das Gerät einbauen!

HINWEIS



Für eine schonende Reinigung der Heizplatten **10** empfehlen wir diese, wie beschrieben, mit der Hand zu spülen. Sie können jedoch die Heizplatten **10** auch in der Spülmaschine reinigen.

Um die Heizplatten **10** wieder einzubauen, stecken Sie die Heizplatten **10** so auf die Basis, dass die beiden Aussparungen neben dem Fettauslauf **9** in die Haken an der Basis greifen. Drücken Sie dann den vorderen Teil der Heizplatte **10** nach unten, dass diese hörbar einrastet.

Verfahren Sie mit der zweiten Heizplatte **10** genauso.

- Für die Reinigung der Außenflächen des Gerätes wischen Sie diese mit einem feuchten und mit Spülmittel benetzten Tuch ab. Wischen Sie Spülmittelreste mit einem nur mit Wasser befeuchteten Tuch ab. Achten Sie darauf, dass vor der erneuten Verwendung des Gerätes alle Teile vollständig trocken sind.
- Wischen Sie den Reinigungsschaber **12** mit einem feuchten Tuch ab. Bei hartnäckigeren Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch oder spülen Sie ihn in warmem Wasser und Spülmittel.

HINWEIS



Für eine schonende Reinigung des Reinigungsschabers **12** empfehlen wir diesen, wie beschrieben, mit der Hand zu spülen. Sie können jedoch den Reinigungsschaber **12** auch in der Spülmaschine reinigen.

- Spülen Sie die geleerte Fett-Auffangschale **7** in warmem Wasser und Spülmittel. Entfernen Sie Spülmittelreste mit klarem Wasser und trocknen Sie sie ab.

HINWEIS



Für eine schonende Reinigung der Fett-Auffangschale **7** empfehlen wir diese, wie beschrieben, mit der Hand zu spülen. Sie können jedoch die Fett-Auffangschale **7** auch in der Spülmaschine reinigen.

Aufbewahren

Bewahren Sie das gereinigte Gerät an einem trockenen Ort auf.

Verriegeln Sie das Gerät, indem Sie den Sicherheitsverschluss **2** auf Position  schieben.

Rezepte

HINWEIS

Je nach Beschaffenheit der Zutaten können die angegebenen Temperatureinstellungen oder Zeitangaben in den Rezepten variieren!

Position „Kontaktgrill“

Mexiko-Burger

900 g Rinderhackfleisch

6 EL Barbecuesauce

6 EL fein gehackte Zwiebeln

3 EL frische oder fertige Salsa

1/2 TL Chilipulver

4 große Hamburgerbrötchen

- 1) Vermischen Sie das Hackfleisch, die Zwiebeln, die Salsa, das Chilipulver und die Barbecuesauce in einer großen Schüssel.
- 2) Formen Sie die Hackfleischmasse zu vier gleich großen, knapp 2 cm dicken Hamburgerscheiben.
- 3) Heizen Sie das Gerät auf (Heizstufenbereich 3/Max).
- 4) Die Hamburger 8 – 10 Min. auf dem vorgeheizten Gerät in Kontaktposition grillen. Anschließend die Hamburger zusammen mit Zutaten und Gewürzen Ihrer Wahl in den Hamburgerbrötchen servieren.

Rumpsteak mit Frühlingszwiebeln-Kräuter-Sauce

500 g mageres Rumpsteak (je 125 g)

120 g Margarine

1 TL Worcestershiresauce

1 fein gehackte Knoblauchzehe

4 EL fein gehackte Petersilie

4 fein gehackte Frühlingszwiebeln

- 1) Vermischen Sie die Margarine und die Worcestershiresauce in einer kleinen Schüssel und mischen Sie den Knoblauch, die Petersilie und die Frühlingszwiebeln unter.
- 2) Heizen Sie das Gerät auf (Heizstufe Max).
- 3) Grillen Sie das Steak 3 Min. auf Heizstufe Max.
- 4) Bestreichen Sie das Steak mit der Frühlingszwiebel-Kräuter-Sauce und garen Sie es weitere 4 Min. im Anfangsbereich von Heizstufenbereich 2.

Thunfisch mit Orangenscheiben

(4 Personen)

4 frische Thunfischsteaks (je 170 g)

1 Orange

1 EL fein gehackte Petersilie

Salz

Pfeffer

- 1) Schälen Sie die Orange und schneiden Sie sie in etwa 5 mm dicke Scheiben.
- 2) Heizen Sie das Gerät vor (Heizstufenbereich 3).
- 3) Legen Sie die Thunfischsteaks auf den vorgeheizten Grill, streuen Sie die Petersilie darüber und würzen Sie sie mit Salz und Pfeffer.
- 4) Legen Sie die Orangenscheiben auf die Thunfischsteaks und grillen Sie alles ca. 6 – 8 Min.
- 5) Entfernen Sie vor dem Servieren die gegrillten Orangenscheiben.

Position „Paninigrill“

Spinat-Käse-Panini

250 g Blattspinat

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 EL Öl

2 TL Zitronensaft

1 Prise Salz (und Pfeffer)

4 Scheiben Toast/Weißbrot

40 g Kräuterbutter

75 g Mozzarella

20 g Pinienkerne

- 1) Verlesen und waschen Sie den Blattspinat.
- 2) Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und fein hacken, in heißem Öl glasig dünsten. Den Spinat zufügen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.
- 3) Bestreichen Sie den Toast mit Kräuterbutter.
- 4) Schneiden Sie den Mozzarella in Scheiben.
- 5) Verteilen Sie den Mozzarella und den abgetropften Spinat auf 2 Toastscheiben und betreuen Sie sie mit Pinienkernen.
- 6) Die Panini mit einer zweiten Scheibe Toast bedecken.
- 7) Die Panini vorsichtig auf den auf Heizstufenbereich 3/Max vorgeheizten Paninimaker legen.
- 8) Mit dem Sicherheitsverschluss **2** den gewünschten Abstand der oberen Heizplatte **10** einstellen und den Deckel schließen.
- 9) Warten, bis die Panini gold-braun geröstet sind. Dann aus dem Paninimaker entnehmen.

Hähnchenbrust-Panini

400 g Hähnchenbrustfilet
20 g Butter
Pfeffer, Salz, Paprikapulver
120 g Bacon, in Streifen
6 Scheiben Weißbrot/Toast
3 EL Salatdressing (Joghurt)
30 g Eisbergsalat
2 Tomaten
1 Avocado
1 TL Limonensaft
50 g Salatgurke

- 1) Hähnchenbrustfilet unter fließendem Wasser kurz abspülen und mit Küchenpapier trockentupfen. In der Kontaktposition und auf Heizstufe MAX vorgeheiztem Gerät kurz anbraten.
- 2) Das Gerät an den Anfang des Heizstufenbereichs 3 zurückschalten und die Hähnchenbrustfilets ca. 10 Minuten fertig braten. Nach dem Braten mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und beiseitelegen.
- 3) In einer Pfanne die Bacon-Streifen knusprig braten.
- 4) Auf 3 Toast-/Weißbrotscheiben Joghurt-Dressing verteilen, Eisbergsalat darauflegen, Tomaten in Scheiben schneiden, würzen und drauflegen.

- 5) Hähnchenbrustfilets der Länge nach aufschneiden und auf die Tomaten legen.
- 6) Bacon-Streifen auf die Hähnchenbrustfilets legen.
- 7) Avocado der Länge nach rundum aufschneiden und durch eine Drehbewegung vom Kern lösen. Schale abziehen und Avocado in Scheiben schneiden. Avocado mit dem Limonensaft beträufeln, damit sie nicht braun anläuft. Die Scheiben auf die Panini legen.
- 8) Salatgurke in Scheiben schneiden und auf die Avocado legen.
- 9) Die Panini mit einer zweiten Scheibe Toast bedecken.
- 10) Die Panini vorsichtig auf die Heizplatte ⑩ legen.
- 11) Mit dem Sicherheitsverschluss ② den gewünschten Abstand der oberen Heizplatte ⑩ einstellen und den Deckel schließen.
- 12) Warten, bis die Panini gold-braun geröstet sind und vorsichtig aus dem Paninimaker entnehmen.

Senf-Baguette

- 1 Baguette
- 1 Zehe Knoblauch
- 50 g Senfgurken
- 40 g Pecorino
- 1 EL scharfer Senf
- 2 EL süßer Senf
- 50 g Butter
- 2 EL Schnittlauchröllchen
- Salz, Pfeffer

- 1) Das Baguette in ca. 2 – 3 Zentimeter großen Abständen quer ein-, aber nicht durchschneiden.
- 2) Knoblauch abziehen und zerdrücken, Senfgurken sehr fein würfeln und Pecorino raspeln.
- 3) Scharfen und süßen Senf mit der weichen Butter, Knoblauch, Gurken, Pecorino und Schnittlauch verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 4) Senfbutter in die Baguetteeinschnitte füllen und die Baguettes in Alufolie einwickeln.
- 5) Die Baguettes auf die auf Heizstufenbereich 3/Max vorgeheizte Heizplatte ⑩ legen.
- 6) Mit dem Sicherheitsverschluss ② den gewünschten Abstand der oberen Heizplatte ⑩ einstellen und den Deckel schließen.
- 7) Das Baguette sollte gold-braun sein.

Position „Tischgrill“

Hühner-/Putenbrust

200 g Hühner-/Putenbrust

etwas Mehl

- 1) Ein wenig zum Braten geeignetes Öl auf die Heizplatten **10** geben und das Gerät auf den Heizstufenbereich 3 aufheizen.
- 2) Die 200 g Hühner-/Putenbrust in Scheiben schneiden und leicht bemehlen.
- 3) Ca. 4 Minuten von der einen Seite braten, dann wenden, leicht salzen und die zweite Seite ca. 4 Minuten braten.

Gegrilltes Gemüse

2 Paprika

1 Zucchini

1 Aubergine

Olivenöl

Salz

Pfeffer

Kräuter der Provence (Gewürzmischung)

- 1) Waschen Sie das Gemüse gründlich. Halbieren Sie die Paprika, entkernen Sie diese und schneiden Sie sie in Streifen. Schneiden Sie die Aubergine und die Zucchini längs in zwei Hälften und dann jeweils in ca. 0,5 cm große Stücke.
- 2) Bestreichen Sie das Gemüse mit Olivenöl.
- 3) Heizen Sie das Gerät vor (Heizstufenbereich 2).
- 4) Legen Sie das Gemüse auf die vorgeheizte Heizplatte **10** und grillen Sie das Gemüse von beiden Seiten jeweils ca. 8 – 10 Minuten, bis es eine hellbraune Farbe erreicht hat.
- 5) Bestreuen Sie das Gemüse mit Salz, Pfeffer und je nach Geschmack mit Kräutern der Provence.

Kokos-Curry-Garnelen

100 g rote Curry-Paste
50 ml Kokosmilch
400 g Garnelen (alternativ Krabben oder Shrimps)
200 g Zuckerschoten
2 Paprika
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
Salz und Pfeffer
Alufolie

- 1) Mischen Sie die Curry-Paste und die Kokosmilch.
- 2) Waschen Sie die Garnelen, die Zuckerschoten und die Paprika.
- 3) Schälen Sie die Zwiebeln und die Knoblauchzehen.
- 4) Schneiden Sie die Zwiebeln, die Knoblauchzehen und die Paprika in kleine Stücke.
- 5) Verteilen Sie die Garnelen und das Gemüse gleichmäßig auf 4 Stücke Alufolie. Die Alufolie muss so groß sein, dass man die Zutaten darin einwickeln kann, wie ein Päckchen. Träufeln Sie die Curry-Kokos-Sauce darüber und würzen Sie alles mit Salz und Pfeffer.
- 6) Verschließen Sie die Päckchen gut, so dass keine Flüssigkeit austreten kann.
- 7) Heizen Sie das Gerät auf Ende Heizstufenbereich 2 vor.
- 8) Legen Sie die gefüllten Päckchen auf die vorgeheizte Heizplatten **10** und garen Sie alles von beiden Seiten jeweils ca. 15 Minuten.

Gegrillte Maiskolben

2 Zucker-Maiskolben

100 g Kräuterbutter

Knoblauchsatz

Salz

Pfeffer

Alufolie

- 1) Bestreichen Sie ein Stück Alufolie mit der Kräuterbutter.
- 2) Salzen Sie den Maiskolben und wickeln diesen in die Alufolie.
- 3) Heizen Sie das Gerät auf Ende Heizstufenbereich 2 auf.
- 4) Legen Sie das Päckchen auf die Heizplatten **10**.
- 5) Wenden Sie es nach 15 Minuten und garen Sie die Maiskolben weitere 15 Minuten.
- 6) Würzen Sie den Maiskolben mit Knoblauchsatz und Pfeffer.

Entsorgung



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU-WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Anhang

Technische Daten

Spannungsversorgung	220 – 240 V ~ (Wechselstrom), 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	2000 W
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Kassenbonn gut auf. Dieser wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert, ersetzt oder der Kaufpreis erstattet. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbonn) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder Teile, die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Serviceniederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 385923_2107 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 385923_2107 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (kostenfrei aus dem dt. Festnetz / Mobilfunknetz)

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR / Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF / Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF / Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 385923_2107

Importeur

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift keine Serviceanschrift ist. Kontaktieren Sie zunächst die benannte Servicestelle.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Estado das informações · Stand der Informationen:

08 / 2021 · Ident.-No.: SKGE2000C3-082021-1

IAN 385923_2107